

前号につづき、地元産SPF豚肉販売にこだわる地域密着型スーパーをご紹介します。



千葉県旭市のフレッシュイイダは生鮮食品が豊富な地元スーパーマーケット。道路をはさんだ別棟でリカーショップも経営しています。

専務の飯田清さんは3代目。運送業を営んでいたお祖父さんが戦後すぐに青果店を始め、それをもとにお父さんがスーパーへと転換されたそうです。

八百屋さんがもとだけあって青果が評判のイイダですが、専務の専門は精肉。豚肉は主に国産、地元千葉産にこだわっての販売です。

SPF豚ポークとの出会いは3～4年前、取引先の地元生産者が廃業し、困っていたところ、前号でご紹介したスーパーモトの向後社長から話を聞き、地元の認定農場である(有)下山農場産SPFポークを知ったそうです。ちなみにモトの向後社長とは同い年、イイダで精肉研修をしたという間柄です。早速食べてみたところ「こんなにおいしい豚肉があったんだ」と驚いたそうです。すぐに国産は全量切り替え「しおさい麦豚SPF」という店独自のブランドとして販売しています。

「きめが細かい、やわらかくて、くさみがない、脂があっさりしていますね。特にもも肉によさがある」と飯田さん。お客さんの評判も上々で売上げも3割



飯田清専務（中央）と精肉担当の皆さん



下山農場産の独自ブランド・しおさい麦豚SPFシール(上)
精肉コーナーには生産者の写真が入ったパネル(左上)や認定証のコピーも(左)

以上アップしたそうです。精肉のプロとして常に自分の舌で味をチェックしているという専務、「なんの不满もありませんから、今の品質、味をずっと維持してほしいですね」。取材に同行いただいた下山農場の下山正大社長も「責任重大ですね(笑)」。独自ブランドにプラスになる販促グッズがほしいとの言葉に、早速認定マークシートをお送りしました。

地産地消で大型店に負けない、活気溢れる「SPFのお店」でした。